

MENU DE NOËL

Disponible au Drive le 24 & 25 Décembre

Les Coquilles Saint Jacques en Galets,
*Coquillages, Solicornes et Choux Graftés,
Crème de Caviar Iodée et Croustillant de Seigle*

Le Dos de Bar lardé de Citron Confit
*Poireaux Crayons au Thé Jasmné,
Parisienne de Céleri aux Epices,
Nage émulsionnée au Beurre d'Algues*

La Dinde Bronze Bio de 'Michel Lemoine',
*Le Bateau au Foie Gras et Cèpes,
Les Cuisses en Boudin Blanc Truffé,
Légumes et Fruits d'Hiver, Sauce Albafara*

Le Brie de Meaux aux Fruits Sees,
Confiture d'Oignons Rouges aux Epices

La Bûche de la Table de Levernois,
*Chocolat Grand Cru, Crèmes Gianduja,
Parfum de Crème Brûlée Passion*

85€ / personne

MENU DE LA NOUVELLE ANNEE

Disponible au Drive le 31 Décembre et 1er Janvier

Le Nougat de Foie Gras aux Fruits Secs,
Chutney Pommes et Poires à la Vanille Bourbon et Pain d'Épices

Le Tournedos de Coquilles Saint Jacques
aux Truffes Noires,
Risotto de Calari, Coquillages et Berdez braisés au Vin Jaune

La Raviole de Homard Bleu,
Matignon au Citron Confit, Salicornes,
Aus de Têtes au Safran de l'Idaho

Le Chapon Bio de 'Michel Lemoine'
aux Cèpes et Truffes Melanosporum
Biscuit de Gras de Caisses et Bonbon de Chou Braisé, Sauce Salmi

La Briochette de Mont d'Or au Macvin du Jura,
Noix et Truffes Noires

Le Citron Fenille,
Crème légère Bergamote, Chocolat Ivraie
et Crumble aux Amandes Torréfiées

120€ / **personne** (Menu complet et Ginger Fizz offert)

85€ / **personne** (sans le Homard et le Fromage)

LA CARTE DE NOËL

Disponible au Drive du 24 au 30 Décembre

- | | |
|--|-------------------|
| Le Marbré de Foie Gras aux Fruits Secs,
<i>Cassia et Pain d'Épices</i> | 30€ / 250g |
| Le Saumon Fumée Ficelle,
<i>Crêpes de Serrano à la Crème de Brezze,
Citron Confit et Mimosa</i> | 26€ / 250g |
| Le Homard Bleu à la Parisienne | 35€ / Demi Homard |
| La Dinde Bronze Bio de 'Michel Lemoine'
<i>le Bateau au Foie Gras et Cèpes,
les Cuisses en Boudin Blanc Truffé,
Légumes et Fruits d'Hiver, Sauce Allouette</i> | 35€ / Personne |
| La Fricassée de Coquilles Saint Jacques,
<i>Potreaux Crayons au Thé Jasmin,
Parisienne de Cèleri aux Épices,
Nage émulsionnée au Beurre d'Algue</i> | 32€ / Personne |
| La Bûche de la Table de Levernois,
<i>Chocolat Grand Cru, Crèmeux Grandjeu,
Parfum de Crème Brûlée Passion</i> | 12€ / Personne |

LA CARTE DE LA NOUVELLE ANNEE

Disponible au Drive du 31 Décembre au 3 Janvier

- | | |
|--|-------------------|
| Le Marbré de Foie Gras aux Fruits Secs.
<i>Cassis et Pain d'Epices</i> | 30€ / 250g |
| Le Saumon Fumée Ficelle.
<i>Crêpes de Sorraube à la Crème de Brasse,
Citron Confit et Mimosa</i> | 26€ / 250g |
| Le Homard Bleu à la Parisienne | 35€ / Demi Homard |
| Le Chapon Bio de 'Michel Lemoine'
aux Cèpes et Truffes Mélanosporum.
<i>Biscuit de Gras de Cuisses et Bonbon de Chou Braisé,
Sauce Salmi</i> | 35€ / Personne |
| La Fricassée de Coquilles Saint Jacques.
<i>Potreaux Crayons au Thé Jasmin,
Parisienne de Céleri aux Epices,
Nage émulsionnée au Beurre d'Algues</i> | 32€ / Personne |
| Le Citron Fenille.
<i>Crème légère Bergamote,
Chocolat Ivoire et Crouble aux Amandes torréfiées</i> | 12€ / Personne |

LA FORMULE APERITIVE DE NOËL

Disponible au Drive le 24 & 25 Décembre

La Gougère aux Escargots, Persil et Ail Confits

Le Canneloni de Saumon Fumé et Avruga

Le Galet de Foie Gras au Cassis et Pain d'Épices

L'Huître spéciale en Fine Gelée d'Eau de Mer,
Tomates confites et Salicomes

La Tartelette de Cécina,
Crèmeux de Brillat Savarin aux Noix

La Brochette de Scampi en Tempura, Sauce Cocktail

20€ / personne

LA FORMULE APERITIVE DE LA NOUVELLE ANNEE

Disponible au Drive le 31 Décembre et 1er Janvier

La Gougère aux Escargots, Persil et Ail Confits

Le Cannelloni de Saumon Fumé et Avruga

Le Jambon Persillé aux Truffes Noires

L'Huître spéciale en Fine Gelée d'Eau de Mer,
Tomates confites et Salicornes

La Tartelette de Cécina,
Crèmeux de Brillat Savarin aux Noix

La Brochette de Scampi en Tempura, Sauce Cocktail

20€ / personne